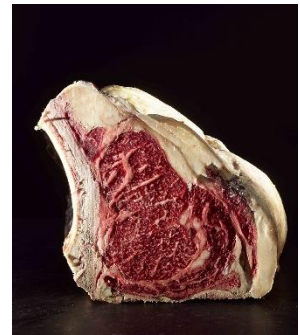


# Cave de maturation

Un équipement haut de gamme pour une viande d'exception

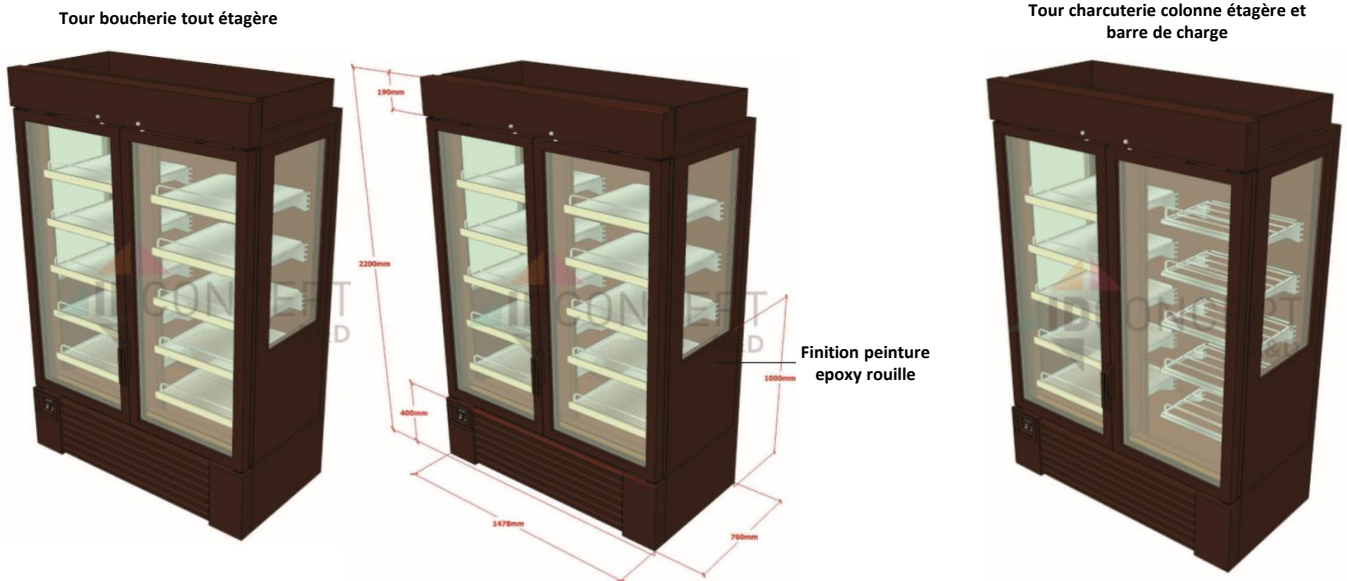


Bénéficiant d'une technologie de pointe en matière de maintien en température et de gestion de l'hygrométrie, la cave de maturation Enodis offre toutes les garanties pour une maturation optimale des viandes en garantissant une hygiène irréprochable de l'enceinte.

- **Régulation de la température et de l'hygrométrie**
- **Circulation optimale d'un air sain**
- **Capacité de chargement**
- **Respect des règles d'hygiène**
- **Facilité d'entretien**
- **Personnalisation sur-mesure des matériaux et coloris**

# Cave de maturation à viande

Un équipement haut de gamme pour une viande d'exception



- **Dimensions** : L1450 x l842 x H2200 (extérieures), L1120 x l530 x H1320 (intérieures)
- **Température de fonctionnement** : 0/+2C°
- **Contenance** : 4 niveaux de 3 grilles GN 1/1 par niveau – possibilité de suspendre les pièces de viande
- **Possibilité de suspendre la viande**
- **Caractéristiques techniques** :
  - Puissance frigorifique : 1242 W
  - Consommation : 667 W
  - Alimentation : 220-240V / 50Hz
- **Nettoyage total et inégalable** : Aucune aspérité, angles arrondis, nettoyage de toutes les pièces intérieures, crémaillères démontables, LED intégrées
- **Lumière LED et lampe UV** : Viande mise en valeur sans être surexposée à la lumière ni chauffée
- **Froid spécifique** : Evaporateur circulaire et ventilation élevée, gestion de l'hygrométrie
- **Désinfection de l'air ambiant par une lampe UV**
- **Personnalisation totale et unique des matériaux et coloris** :
  - Extérieur (Corian / bois / tôle / inox / compact / carrelage / effet marbre, etc.)
  - Intérieur : matériaux Corian avec gamme de coloris très étendue et effets de matières très réalistes

**Qualité • Performance • Fiabilité**

**Enodis**  
Fabricant Grande Cuisine

**30** ANS  
1981-2013